



BASÁLTICO

RESTAURANT . GARDEN TERRACE

. MENU EXECUTIVO SEMANAL .
WEEKLY EXECUTIVE MENU.

DAS 12H00 ÀS 15H00 . FROM MIDDAY TO 3 PM



. 2ª FEIRA . MONDAY .

ENTRADA . STARTER

Quiche de frango, mescla de alface

Chicken pie, green leaves

PRATO PRINCIPAL. MAIN COURSE

Bacalhau no forno, cebolada,

batata, grelos salteados

Codfish, onion stew, potato, turnip sauté

Bochechas de porco estufadas

em vinho tinto, puré de batata

Black pig cheeks stewed in red wine, mash potato

Bolonhesa de cogumelos

Mushroom bolognese

SOBREMESA . DESSERT

Torta de laranja, sorbet de framboesa

Laranja pie, sorbet raspberry

. 3ª FEIRA . TUESDAY .

ENTRADA . STARTER

Sopa do chefe

Chef's soup

PRATO PRINCIPAL. MAIN COURSE

Lulas recheadas,

puré de batata, molho de tomate

Stuffed squid, mash potato, tomato sauce

Francesinha à Basáltico

Sandwich stuffed with fillet steak, ham, cheese
and sausage cover with spicy sauce

Bolonhesa de cogumelos

Mushroom bolognese

SOBREMESA . DESSERT

Mousse de chocolate 70%

Chocolate 70% mousse

. 4^A FEIRA . WENDESDAY .

ENTRADA . STARTER

Lascas de queijo da ilha, pera rocha, rúcula, nozes
Azorean cheese shavings, pear, arugula, nuts

PRATO PRINCIPAL. MAIN COURSE

Lombo de salmão, esmagada de batata e brócolos
Salmon loin, potato and broccoli mash

Osso buco estufado,
puré de legumes, chips batata-doce
Ossobuco stewed, vegetables mash,
sweet potato chips

Bolonhesa de cogumelos
Mushroom bolognese

SOBREMESA . DESSERT

Panacotta de iogurte com maracujá
Yogurt panacotta with passion fruit

. 5ª FEIRA . THURSDAY .

ENTRADA . STARTER

Sopa do chefe

Chef's soup

PRATO PRINCIPAL. MAIN COURSE

Tranche de robalinho,

batata-doce, pack choi grelhada

Sea bass, sweet potato, pack choi cabbage

Bifinhos de porco na grelha, migas de feijão frade

Steak pork grilled, scrambled corn bread,

black-eyed peas, cabbage

Bolonhesa de cogumelos

Mushroom bolognese

SOBREMESA . DESSERT

Baba de camelo, amêndoa crocante

Toffee mousse, crispy almonds

. 6ª FEIRA . FRIDAY .

ENTRADA . STARTER

Crocante de queijo de cabra, salada verde
Goat cheese in pyhlo, green salad

PRATO PRINCIPAL. MAIN COURSE

Lasanha de bacalhau
com camarão, alho francês, cenoura
Codfish and shrimps lasagne, leek, carrot

Costeletas de Borrego, batata assada
com alecrim, couve roxa
Lamb chops, roasted potato
with rosemary, red cabbage

Bolonhesa de cogumelos
Mushroom bolognese

SOBREMESA . DESSERT

Tarte de chocolate, redução de frutos vermelhos
Chocolate pie, red fruit dressing